

Déjeuner

Saveur

¥4,364

Truite saumonée mariné avec crème au raifort
Marinated Salmon Trout with Horseradish Cream
サーモントラウトのマリネ セルクル仕立て
マイクログリーンサラダ、レフォールクリーム

Crème de bardane organique
Organic Burdock Potage
有機赤土ごぼうのポタージュ トリュフの香り



Cabillaud poêlé avec jus de coquillage à la crème
Pan-fried Cod with Creamy Shellfish Sauce
真鱈のポワレ 焦がしたバターの香り
じゃがいものムースリヌ、貝のジュの軽いクリーム

Ou/Or/または

Steak de filet de bœuf avec sauce au poivre vert
Beef Tenderloin Steak with Green Pepper Sauce
牛フィレ肉のステーキ
トリュフと茸のガレット、緑胡椒とポートワインのソース

Tatin de pommes, glace gingembre cannelle, crème anglaise au miel
Apple Tarte Tatin
with Ginger and Cinnamon Ice Cream and Honey Custard Cream
紅玉りんごのタルトタタン
シナモンジンジャーアイス、蜂蜜のアングレーズ

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Lunch Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

Prices is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。

Déjeuner

Hiver

¥6,182

Truite saumonée mariné avec crème au raifort
Marinated Salmon Trout with Horseradish Cream
サーモントラウトのマリネ セルクル仕立て
マイクログリーンサラダ、レフォールクリーム

Crème de bardane organique
Organic Burdock Potage
有機赤土ごぼうのポタージュ トリュフの香り



Cabillaud poêlé avec jus de coquillage à la crème
Pan-fried Cod with Creamy Shellfish Sauce
真鱈のポワレ 焦がしたバターの香り
じゃがいものムースリヌ、貝のジュの軽いクリーム

Steak de filet de bœuf avec sauce au poivre vert
Beef Tenderloin Steak with Green Pepper Sauce
牛フィレ肉のステーキ
トリュフと茸のガレット、緑胡椒とポートワインのソース

Tatin de pommes, glace gingembre cannelle, crème anglaise au miel
Apple Tarte Tatin
with Ginger and Cinnamon Ice Cream and Honey Custard Cream
紅玉りんごのタルトタタン
シナモンジンジャーアイス、蜂蜜のアングレーズ

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Lunch Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

Prices is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。

Diner

Saveur

¥11,455

Amuse-bouche / Small Appetizer
食前のお楽しみ

Truite mariné avec caviar à la jardinière
Marinated Trout Salad with Caviar
富士山の湧水で育った“くぬぎ鱒”のマリネ
キャヴィアの菜園仕立て

Crème de bardane organique
Organic Burdock Potage
有機赤土ごぼうのポタージュ トリュフの香り



Homard meunière et risotto à l'algue avec écume de bisque
Lobster Meuniere and Seaweed Risotto with Bisque Sauce
活オマール海老のムニエル
生青海苔のリゾットとビスクのエキューム

Tournedos Rossini / Beef Steak and Foie Gras with Truffle Sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
芳醇なソース・トリュフ

Tatin de pommes, glace gingembre cannelle, crème anglaise au miel
Apple Tarte Tatin
with Ginger and Cinnamon Ice Cream and Honey Custard Cream
紅玉りんごのタルトタタン
シナモンジンジャーアイス、蜂蜜のアングレーズ

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Dinner Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

Price is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。

Diner

Hiver

¥13,455

Amuse-bouche / Small Appetizer
食前のお楽しみ



Coquille Saint-Jacques mi-cuit, Yuzu, caviar
Half-cooked Scallops with Yuzu and Caviar
帆立貝柱のミキュイとキャヴィア
柚子香る帆立貝のブイヨン

Contre-filet de bœuf grillé, radis, beurre de truffe
Grilled Beef of Sirloin with Radish and Truffle Butter
黒毛和牛サーロインの炭火焼き
大根のミジョテ、トリュフバター

Poisson“Kuro-mutsu”poêlé, trompette de la mort
Pan-fried “Kuro-mutsu” Fish, Sautéed Horn of Plenty
クロムツのポワレとトロンペット茸のソテー
鰹節と干し海老の軽いクリーム

Carré de chevreuil rôti et ragoût, sauce grand veneur
Roasted Venison Loin and Tagout with Grand Veneur Sauce
蝦夷鹿のローストとラグーのアンクルート
根セロリのピューレ、ソース・グラン・ヴヌール

Caramélisé de pain d'épice et truffe, crème aux noisette, glace au caramel
Caramelized Truffle and Ginger bread
with Hazelnut Cream and Caramel Ice Cream
トリュフとパンデピスのキャラメリゼ
ヘーゼルナッツクリーム、濃厚なキャラメルアイス

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Dinner Sweets
コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

Price is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。

Diner

Truffe

¥13,455

Soufflé a la truffe / Truffle Soufflé

トリュフのスフレとパルメザンのクルスティヤン

Contre-filet de bœuf grillé, radis, beurre de truffe

Grilled Beef of Sirloin with Radish and Truffle Butter

黒毛和牛サーロインの炭火焼き

大根のミジョテ、トリュフバター

Poisson“Kuro-mutsu”poêlé, trompette de la mort

Pan-fried “Kuro-mutsu” Fish, Sautéed Horn of Plenty

クロムツのポワレとトロンペット茸のソテー

生トリュフ、鰹節と干し海老の軽いクリーム



Ormeau et foie gras en croûte, sauce Périgueux

Abalone and Foie Gras in Crispy Puff Pastry with Truffle Sauce

アワビとフォアグラのパイ包み焼き

トリュフのデューセル、牛蒡のピューレ、ソース・ペリグー

Caramélisé de pain d'épice et truffe, crème aux noisette, glace au caramel

Caramelized Truffle and Ginger bread

with Hazelnut Cream and Caramel Ice Cream

トリュフとパンデピスのキャラメリゼ

ヘーゼルナッツクリーム、濃厚なキャラメルアイス

Café ou Thé, Mignardises / Coffee or Tea, After Dinner Sweets

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Notice: Please ask our staff for ingredients contained in our products.

記載の料金はサービス料13%込みの金額です。別途税金を加算させていただきます。

Price is inclusive of 13% service charge and is subject to tax.



このマークのメニューは資源として豊富で地球にやさしい“ブルーシーフード”がお楽しみいただけます。